

Beet root soup with small dumplings and horseradish

7,80 /A,C,G

Creamy parmesan cheese soup with green asparagus and oil of white truffles

9,80 /A,C,G

With fresh truffles 14,90 /G,L,O

Burrata – Ricotta Ravioli on parmesan cheese sauce and basil oil

15,90 /A,C,G,L,O

**Deep fried dumplings stuffed with cracklings on creamy potato salad with cucumber
and pumpkin oil**

9,80 /A,C,G

Goat cheese with herb crust on old balsamico vinegar with rucola

14,50 /G,L,M

Carpaccio of beef with grana and rocket

19,80 /G,L

**Trout fillet with smoky flavours on salad of beet roots and spinach, hazelnuts and dill
vinaigrette**

16,80 /D,G,H,L,M

Shrimps with mango – stalk celery salad and wasabi dip

16,80 /B,C,G,L,M

Medallions of turkey breast in a coating of parmesan cheese stuffed with salami and mozzarella on basil sauce with egg plant strudel and gnocchi
19,80 /A,C,G,H,L

Risotto of white and green asparagus and stinging nettle oil
24,80 /A,G,L,O

Fried chicken liver in Sherry sauce with gorgonzola, pear, baked onion and potato puree
18,80 /A,G,L,O

Styrian pork loin steak on sauce of young bärlauch with vegetable, homemade curd – parmesan cheese gnocchi and green asparagus
24,50 /A,C,G,H,L,O

Salmon fillet on risotto of white and green asparagus with parmesan cheese sauce and stinging nettle oil
29,80 /A,D,G,L,O

Fillet of pike perch on Sherry sauce with deep fried lemon risotto and zucchini – eggplant vegetable
32,80 /A,C,D,G,L,O

Whole roasted brook trout with wild garlic butter and boiled potatoes
33,80 /A,G,L,M,O

Duck breast on lavender – honey sauce with fried cauliflower, potato blinis and sugar corn cream
29,80 /A,C,G,L,O

Pink braised rump of veal with asparagus Cordon Bleu, stuffed with prosciutto and Mozzarella, sauce Hollandaise and boiled potatoes
31,50 /A,C,G,L,M,O

Rack of lamb in herb crust on Ratatouille with dried, sicilian tomatoes, potato blinis and rosemary sauce
39,80 /A,C,G,L,M,O

Flüssiger, warmer Schokoladenkuchen mit Fruchtragout und Mandarinen Sorbet
12,20 /A,C,G,H,O

Mango – Joghurtmousse mit Batida de Coco Eis und Mandel Crumble
13,80 /A,C,G,H,O

Vanille Crème Brulée mit frischen Erdbeeren und Eis von Valrhona Ruben Schokolade
Eis
13,80 /C,G,H,O

Eierlikörparfait mit Schokoladenmousse und Erdbeer Frappé
12,80 /C,G,H,O

Campari Orange Sorbet
4,50 /O

Gedeck pro Person 3,50 /A,C,G,H,N

Information über Süßungsmittel
(gemäß VO der BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

***) Enthält eine Phenylalaninquelle.**

*****) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.**

- **Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.**
- **Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.**
- **Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.**